SECTION C — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any THREE questions.

16. How the adulterated food can be determined by analytical techniques?

உணவு கலப்படத்தைப் பற்றிக் கண்டறியும் பகுப்பாய்வு நுட்பங்களைப் பற்றி விரிவாக எழுதுக.

17. What are the symptoms, causes, risk factors of food poisoning?

உணவு விஷமாதலின் காரணங்கள், அறிகுறிகள் மற்றும் ஆபத்துக் காரணிகளைப் பற்றி விவரிக்கவும்.

18. Discuss the role of food additive like antioxidants, sweeteners and stabilizers added to food.

உணவு சேர்க்கைகளில் இடம்பெறும் ஆக்சிஜெனேற்றத்தடுப்பான், இனிப்பூட்டிகள் மற்றும் நிலைப்படுத்திகள் பற்றி கூறுக.

19. What are the causes and problems faced due to the consumption of artificial beverages?

செயற்கை பானங்களை உட்கொள்வதால் ஏற்படும் தீமைகள் பற்றியும் அதன் காரணிகள் பற்றி கூறுக.

20. What are the various sources of oils? How vegetable oils are produced, refined and stored?

எண்ணெய் உற்பத்தியின் வெவ்வேறு மூலங்கள் பற்றியும் எவ்வாறு தாவர எண்ணெய் உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது மற்றும் சேமிக்கப்படுகிறது என்பதைப் பற்றி எழுதுக.

———————

APRIL/MAY 2024

23USCH13 — FOOD CHEMISTRY (SEC)

Shanmuga Industries Arts & Science College T.V.Mala

Time : Three hours Maximum : 75 marks

SECTION A — (10 × 2 = 20 marks)

Answer ALL questions.

1. What are the adulterants found in Ghee?
நெய்யில் உள்ள கலப்படப் பொருட்கள் யாவை?

2. Write any three most common adulterants used in food products.
உணவுப் பொருட்களில் உள்ள ஏதேனும் மூன்று முக்கியமான கலப்படங்களை எழுதுக.

3. Write about natural poisons
இயற்கையான விஷங்களைப் பற்றி கூறுக.

4. Why was DDT so harmful?
DDT என்னும் வேதிப்பொருளில் உள்ள நச்சுத்தன்மையைப் பற்றி எழுதுக.

5. Write any four artificial sweeteners.
ஏதேனும் நான்கு வகையான செயற்கை இனிப்பூட்டிகளைப் பற்றி எழுதுக.

6. Write about cylomate.
சைக்குலோமேட் பற்றி எழுதுக.

7. What are the classification of Beverages?
பானங்களின் வகைகளை எழுதுக.

8. Give examples for alcoholic beverages.
ஆல்கஹால் பானங்களை எடுத்துக்காட்டுடன் எழுதுக.

9. What is RM value?
ரிச்சர்ட் மதிப்பு (RM value) என்றால் என்ன?

10. Write about saturated and unsaturated fats.
தெவிட்டிய கரைசல் மற்றும் தெவிட்டாத கரைசல் பற்றி விளக்குக.

SECTION B — (5 × 5 = 25 marks)
Answer ALL questions.

11. (a) Write a short note on food adulteration and various contaminants of food.
உணவுப் பொருட்களின் கலப்படம் மற்றும் மாசுபட்ட உணவுப் பொருட்களைப் பற்றி குறிப்பு வரைக.

Or

(b) What are the advantages and disadvantages for food adulteration?
உணவு கலப்படத்தில் உள்ள நன்மை தீமையைப் பற்றி விவரி.

12. (a) Write a note on food poisoning and its prevention.
உணவு விஷமாகுதல் மற்றும் அதனை தடுக்கும் முறைகளைப் பற்றி விரிவாக கூறுக.

Or

(b) What are the first aid should be taken poison consumed persons?
உணவு வழி நோய்த்தொற்று ஏற்பட்ட நபருக்கு செய்ய வேண்டிய முதலுதவியைப் பற்றி கூறுக.

13. (a) How heterocyclic compounds are used as a artificial sweeteners?
பல்வகை அணுவளையச் சேர்மம் எவ்வாறு செயற்க்கை இனிப்பூட்டிகளில் பயன்படுகிறது?

Or

(b) Explain the various methods of food preservation.
உணவுப் பதப்படுத்தலில் உள்ள பல்வேறு முறைகளை விளக்குக.

14. (a) Explain carbonated water with example.
கார்பனேற்றப்பட்ட நீரின் வகைகளைப் பற்றி கூறுக.

Or

(b) Write about natural fruit juice under ready to serve beverages.
இயற்கையான பழச்சாறுகள் மற்றும் பரிமாற்றதகு குளிர்பானங்களைப் பற்றி கூறுக.

15. (a) Explain the role of MUFA and PUFA.
MUFA மற்றும் PUFAவின் செயல்பாடுகளை எழுதுக.

Or

(b) What is saponification value? Write their significance.
சவுக்காரமாதல் பற்றி எழுதுக? அதன் முக்கியத்துவத்தையும் கூறுக.